□ PETIT ATLAS DES □
CHAMPIGNONS



DELACHAUX & NIESTLÉ S. A.
ÉDITEURS NEUCHATEL

◼ DE LA CUEILLETTE ET DE LA ◼ CONSERVATION DES CHAMPIGNONS

En général la récolte des champignons doit se faire par un temps sec. On aura soin de ne cueillir que des individus fermes et jeunes et de mettre de côté tout exemplaire qui offrirait des signes de décrépitude, ou qui ne présenterait pas tous les caractères botaniques propres à l'espèce. Il est recommandé à l'amateur de ne cueillir que des espèces dont il est absolument sûr; quoique les champignons vénéneux soient aux comestibles ce que 1 est à 5, il suffira toujours qu'un individu de mauvaise qualité soit confondu avec les bons pour causer un accident grave.

Les champignons doivent être coupés et non arrachés comme quelques-uns le font; en arrachant un champignon, non seulement on détruit une souche qui devait produire d'autres champignons plus tard, mais on s'expose à les salir et à faire entrer dans les feuillets, les tubes ou les alvéoles, de la terre ou du sable dont on les nettoierait difficilement.

Il importe également d'apprêter les champignons de suite après la cueillette, soit que l'on veuille les manger frais, soit qu'on les destine à être conservés; ceci en vertu d'une loi naturelle: que plus un végétal a crû rapidement, plus il est délicat et sujet à se gâter promptement. A l'exception des chanterelles, des morilles et peut-être du mousseron, il suffit qu'un champignon séjourne 48 heures au fond d'un panier pour que l'on remarque un commencement de décomposition. Or, une fois le principe de décomposition déclaré, on s'expose aux mêmes inconvénients qu'en mangeant de la viande gâtée. C'est à cela qu'il faut attribuer ces cas d'empoisonnement isolés qui frappent l'imagination des plus braves, parce qu'ils sont produits par des champignons dont la bonne qualité est universellement reconnue.

38

Comestible.



Truffe noire (Tuber cibarium).

39

Comestible.



Truffe blanche (Choiromyces maeandriformis).

38

Ordre des ASCOMYCÈTES
Famille des **Tubéracées**
Genre *Tuber* (Truffe).

Les *Truffes* sont des champignons croissant à une certaine profondeur dans la terre — généralement 10-15 cm. On les reconnaîtra facilement à leur forme globuleuse ou ovoïde, irrégulière, à leur surface noirâtre, *recouverte de petites verrues pyramidales*. L'intérieur du fruit, d'abord blanchâtre puis gris foncé ou brun rougeâtre, est sillonné de veines blanchâtres puis rougeâtres. L'odeur est très aromatique, la saveur agréable. Les Truffes doivent être consommées fraîches, car leur parfum disparaît par la dessication. — On les trouve dès la fin de l'été à l'hiver, sous les chênes, les hêtres et dans les forêts feuillées, surtout en sol calcaire.

Pour les trouver, on se sert de chiens dressés à cet effet, ou de porcs. — Brillat-Savarin appelait les Truffes « Les Diamants de la cuisine » — c'est assez dire le multiple emploi que l'on en peut faire, surtout comme condiment.

39

Genre *Chœromyces*.

Les *Chœromyces* se distinguent des Truffes en ce que leur surface presque lisse ne porte pas de verrues.

Le *Chœromyce méandriforme* est assez commun. Le fruit est difforme, crevassé, souvent rongé par les souris ou les insectes; sa couleur extérieure est jaune brunâtre, chair blanche ou jaunâtre, marbrée de veines plus foncées en forme de méandre. L'odeur et la saveur sont peu agréables, aussi n'est-ce qu'un comestible médiocre. Été-automne, dans les terrains sablonneux, presque à la surface du sol, surtout dans les forêts de hêtres.

J. Jaccottet,
Ex-Inspecteur du Marché aux champignons de Genève
Membre des S. M. F. et S. M. G.

36

Ordre des ASCOMYCÈTES
Famille des **Morchellacées**
Genre *Morchella*.

Chez les *Ascomycètes*, les spores sont logées à l'intérieur de l'Hyménium, dans de longs tubes appelés *Asques*, ce qui les distingue des *Basidiomycètes*, dont les spores sont supportées par des cellules appelées *Basides* et qui font saillie sur l'Hyménium. Cette différence n'est visible qu'au microscope. Dans les *Morilles*, l'Hyménium recouvre le creux des alvéoles du chapeau et quelquefois le chapeau tout entier.

La *Morille comestible* est souvent très grande, jaune plus ou moins foncé.

La *Morille conique* est plus petite et noirâtre.

La première vient surtout dans les haies, les forêts feuillées. La seconde affectionne particulièrement les bois de sapins. Toutes les morilles sont comestibles et très recherchées. On peut les accommoder de toutes manières, mais il faut les laver très soigneusement pour enlever le sable et la terre qui se logent souvent au fond des alvéoles.

Les morilles se sèchent très bien et ne perdent rien, par cela, de leur parfum. — Ce sont des champignons de printemps.

37

Il ne faudra pas les confondre avec les *Helvelles* et les *Gyromitres* (nº 37) qui demandent à être d'abord *ébouillantés*. Le *Gyromitre comestible* vient aussi au printemps; il est brun rouge. Au lieu d'avoir des alvéoles comme les Morilles, son chapeau présente des circonvolutions comme celles d'un cerveau.

Les *Helvelles* ont un chapeau en forme de mitre, plus ou moins régulier.

Elles croissent en automne.

34



Comestible.

Clavaire jaune (Clavaria flava).

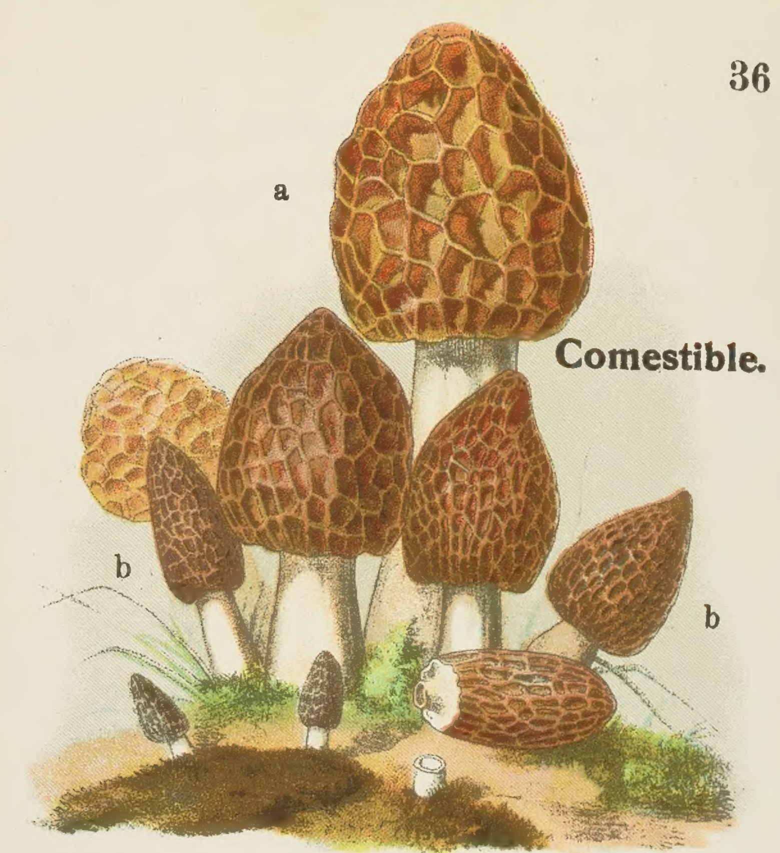
35

Comestible
(quand il est jeune).



Boviste noircissant (Lycoperdon Bovista).

36

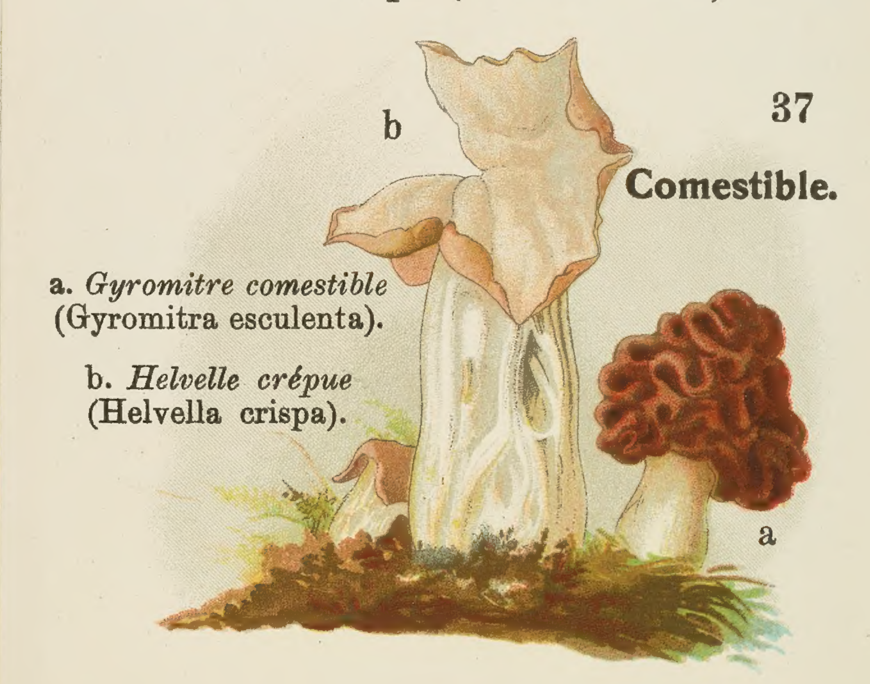


Comestible.

a. *Morille comestible* (Morchella esculenta).
b. *Morille conique* (Morchella conica).

37

Comestible.



a. *Gyromitre comestible* (Gyromitra esculenta).

b. *Helvelle crépue* (Helvella crispa).

34

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Clavariacées**

Genre *Clavaria.*

La *Clavaire jaune* se distingue de la précédente, par son tronc plus grêle, ses rameaux plus allongés, jaunes, non purpurescents à l'extrémité. On la trouve de même et elle a des propriétés comestibles identiques.

35

Ordre des BASIDIOMYCÈTES (sous-ordre des Gastéromycètes)

Famille des **Lycoperdiacées**

Genre *Lycoperdon* [1].

Dans le premier sous-ordre des Basidiomycètes qu'on appelle *Hyménomycètes* et auquel appartiennent tous les champignons précédents, les spores sont externes, c'est-à-dire exposées à l'air ambiant. Dans les *Gastéromycètes*, au contraire, elles sont à l'intérieur du champignon.

Les *Lycoperdons* (vulg. vesses-de-loup) ont la forme d'une boule ou d'une toupie; ils ont une partie stérile à la base, allongée souvent en forme de pied; à la maturité, ils s'ouvrent à la partie supérieure et laissent échapper les spores sous forme d'une poussière brune, quand on les presse. Dans le jeune âge, c'est-à-dire lorsque la chair est *ferme* et *blanche*, ils sont comestibles, mais peu estimés.

Le *Lycoperdon à pierreries*, ainsi nommé parce qu'il porte de petites écailles blanches, disposées assez régulièrement à sa surface, mesure 3 à 6 cm. de diamètre. Il est muni d'un pied court. D'abord blanc, il brunit avec l'âge et perd ses écailles.

On le trouve en été et en automne dans les forêts feuillées et les clairières. — Comestible étant jeune.

[1] Planche 35, lire *Lycoperdon à pierreries* (Lycoperdon gemmatum) au lieu de Boviste noircissant (Lycoperdon Bovista).

32

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Polyporacées**

Genre *Polyporus.*

Les *Polypores* ont des tubes à la surface inférieure du chapeau. Ces tubes sont difficilement séparables de la chair. Le pied manque souvent. Quelquefois les chapeaux sont superposés ou groupés.

Polypore groupé. Chapeaux 10-15 cm. en groupe souvent nombreux, rose carné, jaunâtres, soudés à la base qui forme un pied court, blanchâtre. Pores blancs ou rosés, petits, ronds; tubes très courts. Chair blanche, assez dure, amère, odeur agréable. Été-automne; à terre, dans les forêts de conifères. Comestible peu estimé. Il faut le bouillir et jeter la première eau.

33

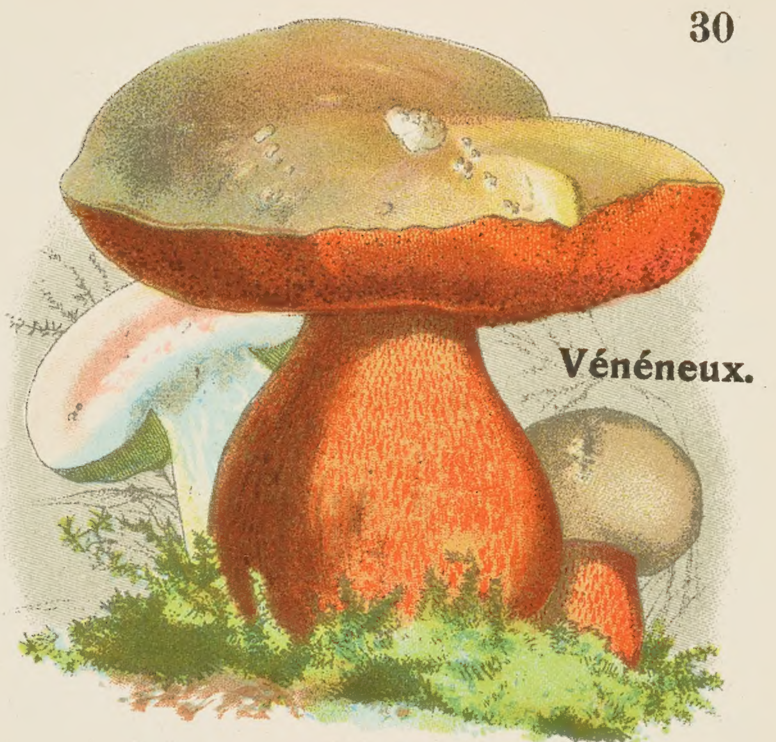
Famille des **Clavariacées**

Genre *Clavaria.*

Les *Clavaires* ont généralement la forme d'un arbuste, quelquefois d'un ver ou d'une massue. On n'en connaît pas de vénéneuses, mais elles sont souvent fortement purgatives. Il vaudra donc mieux s'en abstenir ou bien les faire bouillir d'abord dans de l'eau fortement vinaigrée et les manger ensuite en salade.

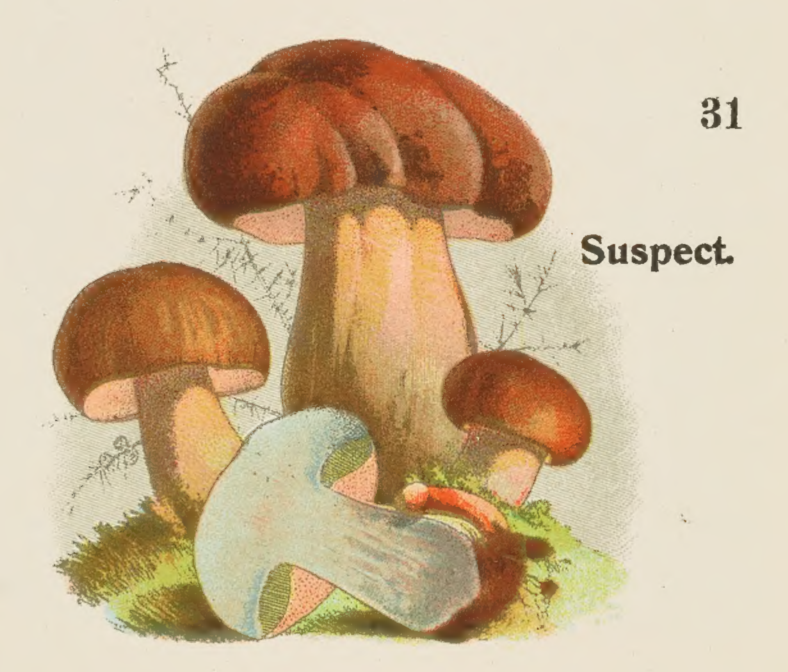
La *Clavaire en grappe* ou *Clavaire chou-fleur* est très reconnaissable à l'ampleur et à l'épaisseur du pied blanchâtre et à ses rameaux très nombreux, courts, jaune pâle à extrémité rouge pourpre. C'est une très belle espèce assez commune dans les forêts ombragées. Été-automne. En salade, comme indiqué ci-dessus, elle est excellente.

30



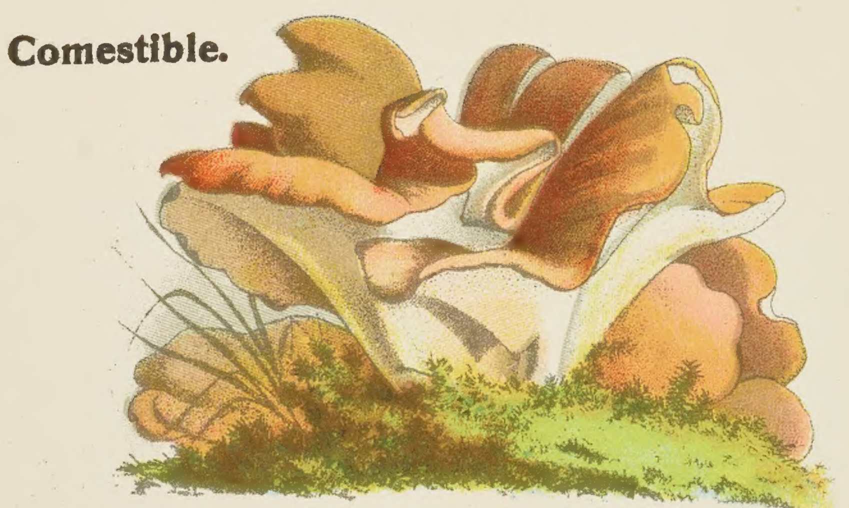
Bolet satan (Boletus satanas).

31



Bolet blême (Boletus luridus).

32



Polypore groupé (Polyporus confluens).

33



Clavaire en grappe (Clavaria Botrytis).

30

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Polyporacées**

Genre *Boletus*.

Bolet Satan. Chapeau sphérique, puis convexe, 10 à 25 cm.; blanc grisâtre, café au lait clair, quelquefois teinté de verdâtre. Tubes jaunes à l'intérieur de la masse, rouge sang à l'extérieur, se tachant de bleu lorsqu'on les froisse. Pied jaune près des tubes, plus bas d'un beau rouge sang, orné d'un réseau. Chair épaisse d'abord blanche ou jaunâtre, *bleuissant* fortement à l'air. Goût et odeur faibles, non désagréables. Été et commencement de l'automne, dans les bois et les clairières. *Vénéneux*.

31

Bolet blafard. Chapeau café au lait, olivâtre, sensiblement *plus foncé* et plus petit (8-20 cm.) que celui du Bolet Satan. Tubes à l'intérieur jaune verdâtre, extérieurement rouge orangé ou même rouge brique, verdissant et bleuissant au toucher. Pied jaunâtre, quelquefois renflé à la base, recouvert d'un réseau rouge. Chair jaunâtre, abricot, rougissant et bleuissant rapidement à l'air; elle est *rouge sous la couche des tubes*. Odeur forte, désagréable. Été-automne, dans les bois et surtout à leur lisière. La plupart des mycologues français *modernes* donnent ce bolet comme comestible. Nous-même l'avons consommé sans inconvénient. Par contre, M. Nuesch, inspecteur du marché de St-Gall, dans son ouvrage sur les Bolets (1920), déclare qu'il a constaté des symptômes d'empoisonnement sur des personnes qui en avaient mangé très peu. Il vaudra donc mieux s'en abstenir, d'autant plus qu'il est facile de le confondre avec le Bolet Satan et les espèces voisines vénéneuses.

28

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Polyporacées**

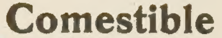
Genre *Boletus*.

Bolet comestible. Chapeau d'abord sphérique, puis convexe, 10 à 25 cm., brun clair jusqu'à brun noirâtre. Tubes d'abord blancs, puis jaunâtres, enfin verts, facilement séparables de la chair. Pied d'abord fortement renflé à la base, puis plus cylindrique, brun-clair, orné d'un réseau dans le haut. Chair blanche, ne changeant pas à l'air. Odeur agréable, goût de noix, de noisette. Une première apparition de ce champignon a lieu souvent en mai-juin; on le trouve peu nombreux pendant l'été; il réapparaît très abondant en automne si les circonstances climatériques sont favorables. — Dans les forêts et les clairières. Comestible très estimé. — Ne pas confondre avec le *Bolet amer (Boletus felleus)*, dont les pores deviennent *roses* à la fin, dont le pied est couvert d'un réseau *saillant* et dont la chair est *très amère*.

29

Bolet rude. Chapeau jaune orangé à brun noirâtre foncé suivant la variété, 4 à 15 cm. Tubes blanchâtres puis gris, très courts près du chapeau dont ils se séparent facilement. Pied généralement cylindrique. Quelquefois un peu renflé à la base, blanc, recouvert de chinures, d'écailles brun noirâtre. Chair blanche, inodore, noircissant à l'air; goût doux. La base du pied présente souvent une teinte verdâtre à la coupe. — Été-automne. — Dans les bois et les clairières. Comestible. Sauf dans les tout jeunes exemplaires, il faut enlever les tubes et le pied qui est coriace. Se sèche assez bien mais noircit.

26





Hydne bosselé (Hydnum repandum).

27



Bolet jaune (Boletus luteus).

28



Bolet comestible (Boletus edulis).
(Ce cèpe est très estimé.)

29



Bolet rude (Boletus scaber).

24

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Cantharellus.*

Les *Chanterelles* ont le chapeau généralement en entonnoir; les feuillets ne sont que des plis plus ou moins épais et saillants de l'hyménium (membrane, à la surface de laquelle se trouvent les spores). Toutes sont comestibles.

Chanterelle comestible. Chapeau jaune d'or, d'abord convexe, à la fin en entonnoir. Feuillets peu marqués, descendant le long du pied, concolores à celui-ci et au chapeau. Chair blanche, un peu amère. Odeur agréable d'abricot. Été-automne. Dans les forêts. Comestible excellent.

25

Famille des **Hydnacées**

Genre *Hydnum.*

Les *Hydnes* n'ont pas des feuillets comme les agarics, mais bien, à la surface infère du chapeau, des espèces d'aiguillons. On n'en connaît pas d'espèce vénéneuse. Plusieurs ne sont cependant pas comestibles, parce que trop coriaces.

Hydne écailleux ou *Hydne imbriqué.* Chapeau 5 à 20 cm., d'abord convexe, puis étalé, enfin creux, brun, recouvert de grosses écailles plus foncées. Aiguillons blancs, puis cendrés, dans la vieillesse se séparant facilement du chapeau; ils descendent souvent sur le pied qui est court, blanchâtre. Chair dure, grisâtre, brunissant avec l'âge, amère. En automne, dans les bois de conifères. Comestible peu estimé. Le mieux est de les confire au vinaigre. On ne peut pas consommer les vieux exemplaires.

26

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Hydnacées**

Genre *Hydnum.*

Hydne bosselé. (Vulg. Pied-de-Mouton.) Chapeau difforme, à bord ondulé et irrégulier, jaune roussâtre ou brun roussâtre, 6-10 cm. Aiguillons d'abord blancs, puis jaunâtres, se fonçant avec l'âge et devenant très fragiles. Pied blanc ou jaunâtre, épais, irrégulier. Chair blanche, amère. Été-automne, dans les forêts feuillées. Comestible. Il faut le bouillir un certain temps et jeter la première eau. Confit au vinaigre, il est excellent.

27

Famille des **Polyporacées**

Genre *Boletus.*

Les *Bolets* présentent des tubes à la surface inférieure du chapeau; ils sont facilement séparables de celui-ci.

Bolet jaune. Chapeau brun marron, quelquefois un peu lie de vin, 3-10 cm., très visqueux, charnu. Les tubes sont protégés dans le jeune âge par une membrane qui se déchire lors de l'expansion du chapeau et subsiste en partie autour du pied, en formant un anneau grisâtre, se fonçant avec l'âge. Les tubes vont jusqu'au pied; ils sont jaunes, petits, ronds. Chair jaunâtre, molle, aqueuse, douce au goût, inodore. En été et en automne, surtout sous les pins. Comestible. Il faut choisir les jeunes exemplaires et enlever la pellicule visqueuse, ainsi que les tubes.

21



Comestible.

Tricholome de la St. Georges (Tricholoma Georgii).

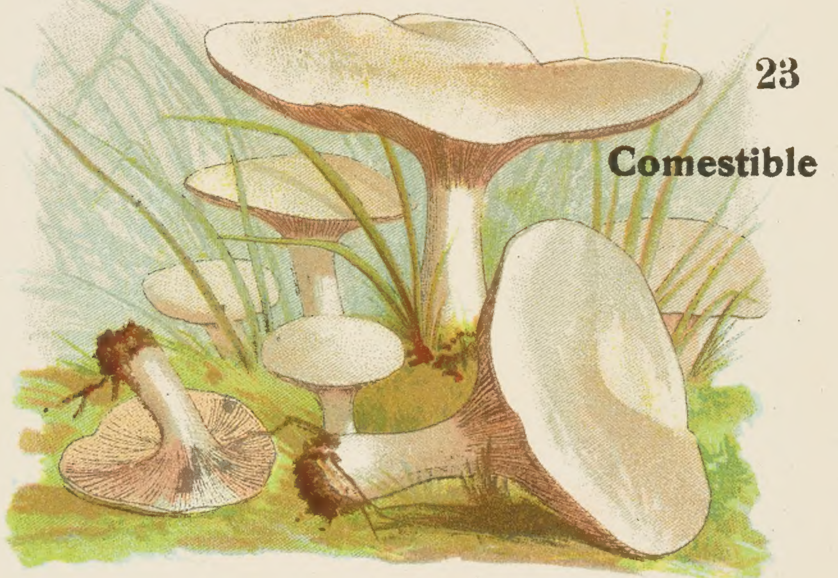
22



Comestible.

Tricholome à pied solide (Tricholoma gambosus).

23



Comestible

Clitopile petite prune (Clitopilus prunulus).

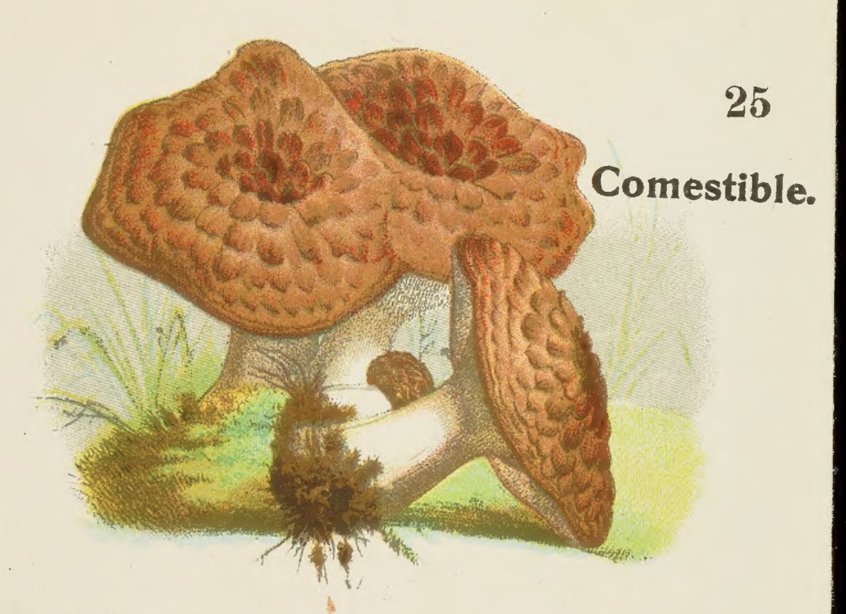
24



Comestible.

Chanterelle comestible (Cantharellus cibarius).

25



Comestible.

Hydne écailleux (Hydnum imbricatum).

21

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Tricholoma.*

Les *Tricholomes* forment un des genres les plus nombreux et les plus intéressants des Agaricacées. Le pied est adhérent au chapeau. Les feuillets ne viennent pas jusqu'au pied, mais présentent une échancrure à l'endroit où ils s'y insèrent.

Tricholome de la St-Georges. Syn. Mousseron du Printemps. Chapeau d'abord convexe à bords enroulés, puis étalé, 4-12 cm., blanc ou ocracé, quelquefois même brunâtre, charnu. Feuillets blancs. Pied blanc ou blanchâtre, épais, ferme. Chair blanche. *Odeur et goût de farine.* Au *printemps* (avril) dans les prés et plus rarement dans les bois. Son odeur de farine fraîche ainsi que l'époque de sa venue le feront toujours reconnaître.

22

La variété *Gambosum* a, d'après Ricken, le chapeau blanc jaunâtre, tacheté, floconneux au bord, de même que le pied. Tous deux sont des comestibles excellents et délicats.

23

Famille des **Agaricacées** (à spores roses)

Genre *Clitopilus.*

Les *Clitopiles* ont des spores *roses;* le chapeau et le pied sont d'une seule venue. Les feuillets descendent le long du pied et le recouvrent en partie.

Clitopile petite prune. Syn. Le meunier. Champignon blanc grisâtre, 4 à 10 cm. Feuillets blanc carné, puis *roses, descendant le long du pied* qui est blanc, plein, légèrement renflé et cotonneux à la base. Chair blanche, goût agréable, *odeur de farine.* Été-Automne. Prés et forêts. Comestible excellent. Ne pas confondre avec l'*Entolome livide,* très *vénéneux,* qui est plus grand, à pied plus épais et dont les feuillets *ne descendent pas* le long du pied. L'odeur, d'abord agréable, devient nauséeuse si on la respire fortement.

18

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Russula.*

Les *Russules* ont un chapeau charnu, faisant corps avec le pied, des feuillets presque tous égaux, souvent fourchus, *fragiles;* le pied spongieux ou creux. Quelques-unes ont des spores jaunâtres.

Russule émétique. Chapeau rouge, souvent décoloré, d'abord convexe puis un peu creux, 6-10 cm.; à bord d'abord lisse, puis cannelé. Il se pèle facilement. Feuillets blancs, allant jusqu'au pied ou presque. Pied blanc ou teinté de rose, farci d'une moelle spongieuse. Chair blanche, rose sous l'épiderme du chapeau, *très âcre.* Été-automne, dans les forêts humides et à leur lisière. *Vénéneux.*

19

Russule jolie. Chapeau rouge ou rosé, mat, sec, un peu farineux à la surface, 6-8 cm., à bord lisse. Feuillets blancs, quelques-uns fourchus. Pied blanc ou rosé. Chair blanche, *douce,* goût de noisette. Été-automne, dans les forêts feuillées. Comestible.

Ne pas confondre avec la Russule émétique n° 18 et les autres Russules rouges vénéneuses qui, toutes, ont la chair plus ou moins *âcre.*

20

Russule vert-de-gris. Chapeau d'abord convexe, puis creux, 8-10 cm., d'abord jaunâtre, puis verdâtre, craquelé, à la fin présentant un fond blanchâtre couvert de mouchetures vertes. Feuillets blancs; quelques-uns fourchus. Pied blanc. Chair *douce;* odeur faible et agréable. Été-automne, dans les forêts feuillées, sablonneuses. Comestible excellent.

16



Vénéneux.

Lactaire aux tranchées (Lactarius torminosus).

17



Comestible.

Lactaire poivré (Lactarius piperatus).

18

Russule émétique
(Russula emetica).



Vénéneux.

19

Comestible.

Russule jolie
(Russula lepida).

20

Comestible.

Russule vert-de-gris (Russula virescens).

14

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Lactarius.*

Les *Lactaires* possèdent des vaisseaux laticifères et, quand on les casse, laissent échapper un liquide séreux ou lacté qui change quelquefois de couleur au contact de l'air.

Lactaire à lait abondant.[1] (Vachotte). Chapeau 8 à 14 cm., uni, jaune à rouge brun, bientôt creux au milieu. Feuillets inégaux, minces, fragiles, allant jusqu'au pied ou même descendant un peu sur lui, blanchâtres, se tachant de brun lorsqu'ils ont été froissés. Pied épais, concolore au chapeau, ou un peu plus clair. Lait blanc, très abondant, *doux.* Chair douce. Odeur désagréable de hareng-saur. Comestible. Dans les forêts feuillées, sablonneuses, en été et en automne.

Ne pas confondre avec le *Lact. rufus (Lact. roux)*, espèce plus grêle qui vient dans les bois de sapins, garde un mamelon au milieu du chapeau et a le lait *très âcre.*

15

Lactaire délicieux. Chapeau de 6 à 12 cm., creux à la fin, jaune orangé avec des zones plus foncées, souvent taché de verdâtre. Feuillets décurrents (c'est-à-dire descendant le long du pied), orangés, se tachant de verdâtre où ils ont été blessés. Pied concolore au chapeau, creux. Lait *doux, orangé.* En automne, dans les forêts de conifères. Comestible. Excellent, confit au vinaigre. Ne pas confondre avec le Lactaire à toison, nº 16, dont le bord du chapeau est *laineux* et le lait *blanc* et *âcre.*

[1] **Planche 14, lire *Lactaire à lait abondant* au lieu de Lactaire orangé.**

16

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Lactarius.*

Lactaire à coliques (Lact. aux tranchées).

Chapeau bientôt creux, jaunâtre rosé ou blanchâtre rosé, orné de zones concentriques plus foncées quelquefois peu marquées, 4-8 cm., à *bord laineux,* surtout dans le jeune âge.

Feuillets allant jusqu'au pied, ou même descendant un peu sur celui-ci, blanchâtres, minces. Pied épais, court, un peu plus clair ou concolore au chapeau. Chair blanchâtre. Lait blanc *très âcre.* Été-automne. Très commun dans les bois, surtout à la lisière, les pâturages et les prés. *Vénéneux.* A causé plusieurs cas mortels.

Très reconnaissable à la légère toison qui borde son chapeau zoné et à son lait très âcre.

17

Lactaire poivré. Très grande espèce. Chapeau blanc, se tachant d'ocracé par l'âge, 5-20 cm., lisse, ferme, cassant. Feuillets blancs, minces, très *nombreux* et *serrés,* étroits, fourchus. Pied épais, court, aminci en bas. Chair blanche. Lait *blanc, très poivré.* En été ou au commencement de l'automne dans les forêts surtout de chênes. Comestible peu estimé. On peut le cuire sur le gril, ou bien le couper en tranches minces, saupoudrer de sel, mettre sous presse et ainsi exprimer tout le lait. Frire ensuite dans l'huile, comme des pommes de terre. On peut aussi confire les jeunes au vinaigre, comme des cornichons.

12



Marasme alliacé (Marasmius scorodonius).

13



Marasme faux-mousseron (Marasmius oreades).

14



Lactaire orangé (Lactarius volemus).

15



Lactaire délicieux (Lactarius deliciosus).

12

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Marasmius.*

Les *Marasmes* ont un chapeau se séparant facilement du pied. Ils sont de consistance fibreuse, élastiques, se dessèchent sans pourrir et reprennent leur forme quand on les mouille de nouveau.

Marasme à odeur d'ail. Chapeau 1 à 1 $^1/_2$ cm., rougeâtre à roussâtre, pâlissant à la fin, d'abord uni et régulier, puis ridé et difforme. Feuillets étroits, espacés, blanchâtres. Pied brun rouge, creux, lisse, brillant, flexible, presque comme s'il était de corne. Chair mince, coriace; odeur et goût prononcés d'ail ou d'échalotte. Dans les clairières et les forêts (surtout de pins). Été-automne. Comestible. S'emploie surtout comme condiment. Se sèche très bien.

13

Marasme Oréade. (Marasme montagnard, Petit-Mousseron, Faux-Mousseron). Chapeau 2-5 cm., d'abord en forme de cloche, lisse, couleur noisette, puis étalé, strié au bord, jaune blanchâtre, quelquefois un peu rosé, pâlissant par le sec et gardant souvent un petit mamelon au milieu. Feuillets blanchâtres, ventrus, espacés, éloignés du pied. Pied de même couleur, tenace, renflé et radicant à la base. Chair blanchâtre; odeur agréable. Goût de noisette. Printemps à l'automne, en cercle dans les prés. Comestible réputé. Se sèche très bien et reprend sa forme première si on le trempe dans l'eau tiède.

10

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Amanita.*

Amanite panthère. Chapeau jaune fauve à brun clair, 8 à 10 cm., strié ou plutôt *cannelé* au bord, semé de nombreuses verrues blanc grisâtre. Feuillets blancs, se continuant souvent sur le pied et même jusque sur l'anneau blanc, par un mince filet. Pied blanc à base en forme de bulbe, présentant un rebord surmonté quelquefois d'un second anneau. Chair blanche; saveur et odeur faibles, plutôt désagréables. Eté-automne. Bois et lisières. *Vénéneux.*

11

Amanite rougeâtre. (Syn. Golmotte). Chapeau 8-12 cm. Gris rosé à rouge vineux, semé de nombreux flocons grisâtres. Feuillets blancs, dans la vieillesse un peu rosés. Anneau rayé, blanc. Pied bulbeux, rayé en dessus de l'anneau, blanc rosé. Chair blanche, devenant *rosée* ou *rouge* à la cassure. Odeur nulle; goût un peu amer. Dans toutes les forêts; été-automne. Comestible délicat. Ne pas confondre avec le précédent (nº 10). Pour cela, il faut rejeter tous les exemplaires qui, lorsqu'on les coupe dans le sens de la longueur, ne prennent pas franchement une teinte *rouge vineux* qui se remarque surtout dans la base du pied.

Ne pas confondre non plus avec la Fausse Oronge (nº 9) dont la chair reste blanche.

9



Fausse Oronge (Amanita muscaria).

10



Amanite panthère (Amanita pantherina).

11



Amanite rougeâtre (Amanita rubescens).

9

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Amanita*.

Amanite-fausse-Oronge (Am. tue-mouches). Chapeau 10-15 cm. rouge vermillon, parsemé de petites écailles blanches. *Feuillets et pied blancs;* anneau blanc, jaune pâle en dessous; volve blanche, peu marquée autour du pied bulbeux, la plus grande partie restant à l'état d'écailles sur le chapeau. Saveur et odeur presque nulles. Très commun en été et en automne dans toutes les forêts et leurs abords. *Vénéneux.*

Il est facile de distinguer l'*oronge vraie* de la *fausse oronge*, si l'on se souvient que la première a les feuillets et le pied d'un *beau jaune* et qu'ils sont *blancs* dans la seconde. Toutefois, dans les années présentant une période très chaude, interrompue brusquement par des pluies orageuses (comme en 1911 et 1917), la Fausse Oronge peut présenter un pied et des feuillets jaune soufre, avec un anneau même un peu plus foncé. En outre, la violence de la pluie peut avoir enlevé complètement les verrues du chapeau, accentuant ainsi la ressemblance avec l'Oronge Vraie. Mais la forme du pied permettra toujours de déterminer avec certitude : Dans l'Oronge Vraie, il est un peu bulbeux, enveloppé d'un *vrai étui de peau* souple et blanche, qui s'est déchirée pour laisser passer le chapeau. Au contraire, la volve de l'Am. Tue-mouches n'aura laissé que peu de traces autour du pied annelé, sa presque totalité ayant été arrachée par le chapeau lors de son expansion.

Les symptômes d'empoisonnement se manifestent peu d'heures après l'ingestion, par des nausées et des vomissements qu'on peut faciliter par un émétique.

7

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)

Genre *Amanita*.

Les *Amanites* ont des feuillets généralement blancs, séparés du pied qui est muni d'un *anneau* et d'une *volve*. Le chapeau est facilement séparable du pied. — A ce genre appartiennent les espèces les plus dangereuses.

Amanite des Césars (Oronge vraie). Chapeau rouge orangé 10-15 cm. *Feuillets et pied d'un beau jaune doré*, ainsi que l'anneau; volve membraneuse, bien développée et blanche. Saveur et odeur agréables. A la lisière et dans les forêts de chênes, etc. Endroits secs et chauds. Été-automne. Comestible renommé. Ne pas l'ébouillanter. Se sèche très bien.

Ne pas confondre avec le nº 9.

8

Amanite phalloïde (syn. Am. bulbeuse). *Le plus dangereux de tous nos champignons.*

Chapeau vert ou vert jaunâtre, quelquefois très pâle, 8-12 cm., conserve rarement à sa surface de grosses écailles, débris de la *volve* qui est *ample* et *blanche*. Feuillets et anneau blancs. Chair blanche. Goût et odeur faibles, mais plutôt désagréables.

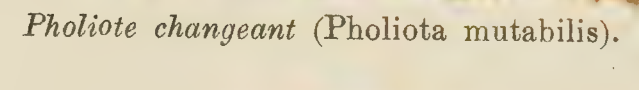
Il existe une variété *blanche* qui a les mêmes propriétés.

L'amanite citrine, presque aussi dangereuse, a le chapeau jaunâtre, couvert de petites écailles gris jaune ou brunâtres (var. : mappa), l'anneau blanc ou jaune très clair. La volve, dont la plus grande partie subsiste à l'état d'écailles sur le chapeau, est peu marquée autour du pied *bulbeux*.

Ces Amanites viennent quelquefois au printemps, très communément en été et en automne dans les forêts feuillées ou leurs abords. On doit, *tout de suite*, apprendre à les connaître afin de ne pas les confondre avec les espèces comestibles. Comme leur effet ne se produit que 12-24 heures après leur ingestion, il est souvent trop tard pour combattre l'empoisonnement généralement mortel.

5

Comestible.



Pholiote changeant (Pholiota mutabilis).

6

Nuisible.



Hypholome en touffe (Hypholoma fasciculare).

7

Comestible.



Oronge vraie (Amanita Caesarea).

8

Vénéneux.



Amanite phalloïde (Amanita phalloides).

5

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores ocracées)
Genre *Pholiota.*

Les *Pholiotes* ont des feuillets colorés en jaune ou brun, lors de leur maturité, un anneau membraneux et le chapeau adhérent au pied. Plusieurs espèces poussent sur le bois. Beaucoup sont comestibles.

Pholiote changeante: petit champignon de 2 à 5 cm. poussant en touffes serrées sur les souches. Le chapeau, jaune brun, est hygrophane, c'est-à-dire, absorbant facilement l'humidité et devenant translucide, surtout sur les bords. Feuillets roux. Pied très caractéristique : d'abord fortement écailleux, il se lisse et se creuse avec l'âge, mais garde toujours comme une gaîne plus foncée au-dessous de l'anneau, tandis qu'il reste jaunâtre en haut.

Été et automne, dans les forêts. Comestible peu estimé — se sèche facilement.

Ne pas confondre avec le suivant (n° 6).

6

Famille des **Agaricacées** (à spores noirâtres)
Genre *Hypholoma.*

Les *Hypholomes* ont des feuillets colorés en violet noir avec l'âge, un anneau fugace ou une courtine, soit voile aranéeux qui remplace l'anneau et réunit, dans le jeune âge, le bord du chapeau au pied.

Hypholome fasciculaire : Chapeau de 3 à 7 cm., jaune citron, plus foncé au centre, ou orangé. Feuillets d'abord jaune soufre, puis verdâtres, à la fin olive noirâtre. Pied long, mince, jaune, puis roux. Chair jaune, très amère. Croît toute l'année en touffe sur les souches. *Vénéneux.*

Une espèce très voisine, *Hypholoma sublateritium,* qui a le chapeau rougeâtre, croît aussi en touffe sur les souches et est également *vénéneuse.*

3

BASIDIOMYCÈTES

Famille des **Agaricacées** (à spores blanches)
Genre *Lepiota.*

Les *Lépiotes* ont des feuillets généralement blancs et éloignés du pied qui porte un anneau; *jamais de volve.* Le chapeau est facilement séparable du pied.

Lépiote élevée : Grand champignon que les Allemands appellent Champignon-Parasol. Chapeau brun, écailleux, mamelonné, de 15 à 30 cm. de diamètre. Pied brun tigré, souvent bulbeux à la base, muni d'un anneau bientôt mobile du haut en bas du pied, d'où le nom de *Coulemelle.* Chair blanche, de goût et d'odeur agréables. Excellent comestible. A faire sauter sans ébouillanter. Il se sèche très bien. Croît en été et en automne surtout dans les forêts de sapins.

4

Genre *Armillaria.*

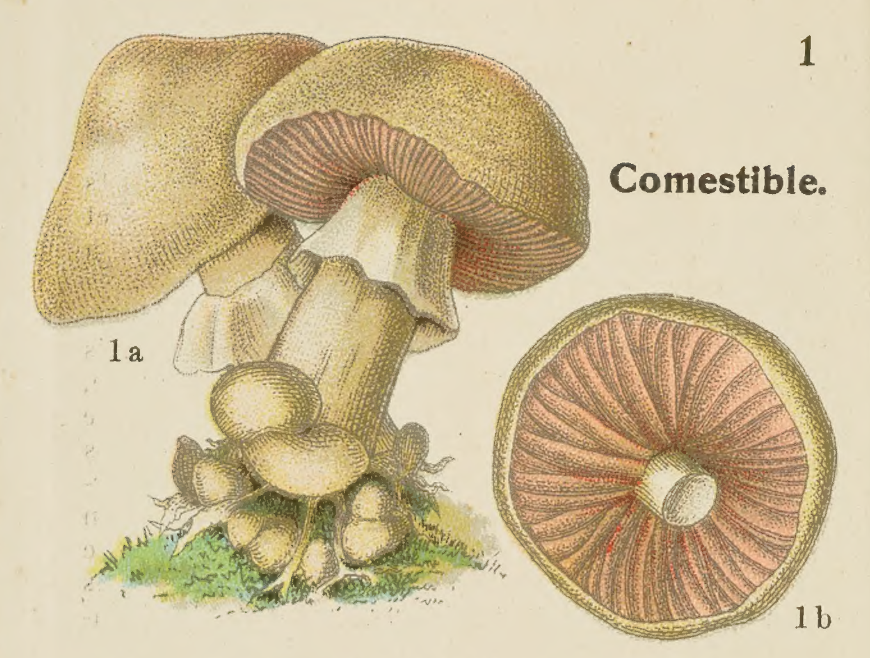
Les *Armillaires*, comme les Lépiotes, ont les feuillets généralement blancs et un anneau; *jamais de volve.* Elles en diffèrent en ce que le chapeau et le pied sont d'une seule venue, par conséquent difficilement séparables l'un de l'autre.

Armillaire couleur de miel. Jaune verdâtre ou roussâtre, 4-10 cm.; feuillets blanchâtres puis tachetés de roux; pied long, fibrilleux, de même couleur ou un peu plus foncé que le chapeau; anneau membraneux blanc ou jaunâtre. Vient en grosses touffes sur les vieilles souches surtout de chêne, à la fin de l'été et en automne. La variété *Carnea* (couleur de chair) est brun rougeâtre à chapeau très écailleux et pousse sur les sapins.

Ce champignon cause souvent la mort des arbres auxquels il s'attaque. La figure 4 montre la partie de la plante insérée entre l'arbre et l'écorce.

Comestible peu estimé. On ne doit manger que les chapeaux, les faire bouillir d'abord pendant plusieurs minutes et jeter la première eau qui est un poison pour les porcs.

Ne pas confondre avec l'Hypholome fasciculaire (n° 6).



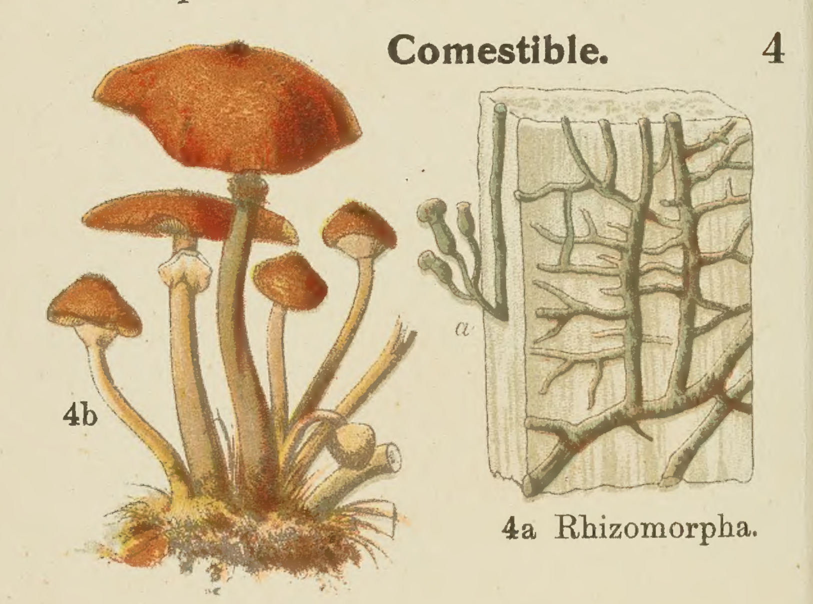
Psalliote champêtre (Psalliota campestris).



Psalliote des jachères (Psalliota arvensis).



Lépiote élevée (Lepiota procera).



Armillaire couleur de miel (Armillaria mellea).

1

Ordre des BASIDIOMYCÈTES
Famille des **Agaricacées** (à spores brun pourpre)
Genre *Psalliota* (syn. *Pratella).*

Les *Psalliotes* se caractérisent par leurs feuillets d'abord rosés, puis pourpres, enfin violet noir et un anneau membraneux autour du pied. Il n'y a jamais de *volve* (étui) à la base du pied.

La *Psalliote champêtre* a le chapeau d'abord sphérique et blanc, les feuillets à peine rosés. Puis l'anneau se détache du bord du chapeau qui s'élève, s'étale, devient plus ou moins ocracé, voire même brunâtre dans quelques variétés. La couleur des feuillets se fonce, passant au rose rouge, au pourpre et pourpre noir. A ce moment le champignon est trop vieux; on ne doit plus le consommer. Cette espèce mesure ordinairement de 6 à 10 cm. mais peut atteindre jusqu'à 35 cm. de diamètre du chapeau.

2

La *Psalliote des jachères* qui est très voisine s'en distingue par un anneau plus épais, ses feuillets d'abord gris et le restant longtemps, son chapeau se tachant quelquefois de jaune et son pied creux.

Ces deux espèces viennent en cercle dans les prairies, les vergers, les pâturages, quelquefois aussi dans les bois, de l'été à l'automne. Toutes deux sont d'excellents comestibles : C'est la *Psalliote champêtre* qu'on cultive dans les catacombes de Paris et qui se vend dans les magasins de comestibles sous le nom de champignon de couche ou champignon de Paris.

Il ne faut pas les bouillir préalablement : ce sont des champignons trop délicats. On les fait directement sauter au beurre, ou cuire dans une sauce blanche. Pour les conserver, il n'est pas avantageux de les sécher, car ils se réduisent à rien; il faut les stériliser.

On doit se méfier des autres espèces de Psalliotes dont le chapeau se tache fortement de jaune au toucher, ou dont l'odeur est désagréable. — Elles ont souvent occasionné des accidents.

C'est par la dessiccation que l'on conserve les champignons mais elle se pratique différemment et avec plus ou moins de succès selon les espèces auxquelles on a affaire.

S'il s'agit de champignons à chair compacte, sèche, fibreuse, comme la chanterelle, la morille et le mousseron, il suffit de les enfiler en chapelets et de les suspendre à l'air. Lorsqu'ils sont bien secs, on les enferme dans un sac que l'on suspend dans un endroit toujours bien aéré.

Voici une autre manière de procéder :

Peler et laver les champignons fraîchement cueillis; enlever une partie du pédicule; s'ils sont très gros, les couper par morceaux, les blanchir deux minutes dans l'eau bouillante et, après les avoir égouttés, les enfiler à une petite ficelle sans les presser l'un contre l'autre et les faire sécher soit à l'ombre, soit à l'air, soit encore dans le four modérément chauffé. Quand ils sont bien secs, les conserver dans une boîte à l'abri de l'humidité et de la poussière. Au moment de les employer, il suffit alors de les faire tremper pendant une demi-heure dans l'eau vinaigrée.

Avant de sécher les grandes espèces, à la chair spongieuse, mucilagineuse et compacte, comme les bolets, les agarics et en général les lycoperdons et les clavaires, on les débarrasse soigneusement de leur hymenium ou partie fructifère, de leur épiderme et de toute partie montrant la trace du passage d'une larve. On les coupe en tranches, on les fait sécher comme il est dit ci-dessus, ou sur une claie, en ayant soin qu'il n'y ait qu'une couche et que les morceaux ne se touchent pas.

Comme les champignons abandonnent leur eau assez difficilement, on a souvent recours à la chaleur du four, après en avoir retiré le pain, mais il faut que cette chaleur soit très modérée, car une dessiccation trop rapide enlève au champignon son arome.

Imp. Delachaux et Niestlé S. A., Neuchâtel (Suisse)